

Internationale pannenkoeken



Letse pannenkoeken - Kartupeļu pankūkas

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- ❖ 1 kg grote aardappels (kruimig of vastkokend)
- ❖ 1 grote ui
- ❖ 2 eieren
- ❖ 2 tot 3 el bloem
- ❖ zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
- ❖ zonnebloemolie, om in te bakken

voor erbij

- ❖ Een flinke schep zure room (skābais krējums)
- ❖ Eventueel wat uitgebakken spekjes en ui eroverheen
- ❖ Soms zelfs met een lepel vossenbessenjam (brūkleņu ievārījums) voor een zoet-zure twist

Materiaal: beslagkom, rasp, garde, koekenpan met antiaanbaklaag, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en de ui.
2. Rasp ze allebei met een fijne rasp (of gebruik een keukenmachine).
3. De ui zorgt voor smaak én voorkomt dat de aardappel snel bruin verkleurt.
4. Doe de geraspte massa in een schone theedoek of fijne zeef.
5. Druk er zoveel mogelijk vocht uit.
6. Hoe droger het mengsel, hoe knapperiger de pannenkoekjes worden.
7. Doe de droge aardappel-en-ui-massa in een kom.
8. Voeg de eieren, de bloem, een flinke snuf zout en peper toe.
9. Roer alles snel en goed door elkaar.
10. Verhit een flinke laag olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
11. Schep met een lepel hoopjes van het mengsel in de pan en druk ze plat tot dunne schijfjes.
12. Bak de pannenkoekjes in 3 tot 5 minuten per kant goudbruin en krokant.
13. Laat ze daarna kort uitlekken op keukenpapier.

Traditionele pannenkoeken uit Letland

In Letland (en de Baltische staten) zijn pannenkoeken (pankūkas) ontzettend populair. Er zijn twee bekende varianten:

Kartupeļu pankūkas: Knapperige, hartige Letse pannenkoekjes gemaakt van geraspte rauwe aardappel, ei en bloem, traditioneel geserveerd met een flinke klodder zure room (skābe krējums) en soms uitgebakken spekjes.

Biezpiena pankūkas: Kleine, dikke en luchtige pannenkoekjes gemaakt op basis van kwark of cottage cheese, die vaak zoet worden gegeten met jam of honing.

BRON: [AI](#)

